

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足：Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は10日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード：t d s 2 0 2 4 1 2 0 9 h 1

『食品』には詳しくとも『機械』の知識には自信がない……そんな衛生・品質管理に関わる技術者や設備担当、現場責任者におすすめ！食品機械の衛生設計について、構造や規格、設置や洗浄・管理のポイントを【食品機械】の専門家が具体的なアプローチと共に解説します。

## 食品機械の衛生管理・安全確保に

必要な知識（機械の構造・規格および衛生法規）と具体的なリスク低減手法

講師：木本技術士事務所 所長 木本 晋作 氏

1985年 東芝精機株式会社(現:芝浦メトロニクス株式会社)入社後、岩井機械工業株式会社、中央設備エンジニアリング株式会社(現:中設エンジ株式会社)、日本ギア工業株式会社を経て、2019年に木本技術士事務所(<https://www.kimoto-proeng.com/>)を開業。飲料業界でのパイプスプラント『移動タンクシステム』をはじめとする食品・飲料・医薬品の製造機械装置の設計開発や、食品製造設備ラインの工程設計・生産技術・設備提案へ携わった経験・実績を土台とし、食品製造機械の新製品設計・開発プロセス支援、食品工場の工場改善、衛生管理指導・支援、技術者教育・育成の技術コンサルタントとして活動中。月刊雑誌「食品機械装置」、「乳業ジャーナル」、「食品と科学」、「食品工場長」に本講義関連記事寄稿あり。

●日程 2024年12月9日(月) 10:00~17:00

●受講料 36,300円(税込/テキスト付) ※10/9(水)までにお申込の場合、**29,040円(2割引)**となります

### I. 食品機械の安全・衛生設計の概要

- 食品機械に求められる2つの安全性
- 機械安全と衛生安全の相反する考え方
- 機械類の安全性に関する国際規格と食品JIS規格

### II. 食品業界における機械の安全・衛生の課題

- 機械安全と故障
- 食品加工機械に係る諸規定
- 食品機械の本質安全設計
- 食品機械の衛生確保の取り組み

### III. 衛生リスクのアセスメント

- 国際安全規格における衛生リスクの取り扱い
- リスクアセスメント基準書が規定する項目
- 衛生リスクのアセスメント

### IV. 主な衛生関連法規が定める衛生構造

- 衛生的な構造に対する要件
- HACCP対応構造
- 主な法規が定める衛生構造要求

### V. 衛生リスク低減のアプローチ手法

- 衛生構造を定める規格の概要と特徴
- 構成材料に関する規格要求
- 食品接触部の形状・構造に関する規格要求
- 食品飛散部の形状・構造に関する規格要求
- 非食品接触部の形状・構造に関する規格要求
- 機器の設置および据付
- 適合性の検証

### VI. 質疑応答

#### <本講座での習得事項>

- 食品機械の衛生リスク低減に関する保護方策
- 食品機械の衛生構造を定める国内規格と国際規格、衛生法規
- 食品業界における機械の安全・衛生の考え方
- 食品機械の衛生リスク低減(リスクアセスメントのアプローチ)手法

#### <講義概要>

食品の多くは栄養分が豊富です。そのために微生物汚染を受けやすく、また人間に直接接種されるので安全性が最重要視されます。安全で、定品質の食品を提供するためには、食品機械の衛生管理が大切になります。近年、食品業界では、人口増加率の減少、消費者ニーズの多様化、商品のライフサイクルの短命化などにより、従来の小品種多量生産から多品種少量生産への対応が必要とされてきています。このような傾向は、食品機械の構造を複雑化させ、微生物汚染の過程を難しくしています。

食品機械の衛生管理が最重要となり、製造工程での洗浄、殺菌など衛生管理が義務付けられるのこのように食品機械に重要な衛生について、機械安全と並んで食品機械においては必須となっています。衛生的であることは食品機械が持つ特徴の1つであり、一般にサニタリといい「微生物、化学的物質が人に危害を与えず、嫌悪の情を催さない状態である」とされることから、食品機械についていえば、微生物および他の物質からの汚染を十分に防止できる構造およびシステムとすることが必要となります。本セミナーでは、衛生に関連する設計の基本的な考え方を紹介します。

# <お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

FAX  
03-6261-7924

申込講座	2024/12/9	食品機械の衛生管理・安全確保に必要な知識(機械の構造・規格および衛生法規)と具体的なリスク低減手法	
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※	TEL※	
	所属※	FAX	
		役職	
	Email※	@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※	TEL※	
	所属※	FAX	
		役職	
	Email※	@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込(紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込(PDF請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [ ]月[ ]日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

## お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: <a href="mailto:entry@tech-d.jp">entry@tech-d.jp</a> メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	<a href="https://tech-d.jp/">https://tech-d.jp/</a> の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡(メールまたはお電話)をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

### <注意>

① お申込後1週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の7日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

## お支払について

### <期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

### <方法>

① 銀行振込(振込手数料は御社にてご負担願います)

② クレジットカード(支払方法はメールでご案内します)

### 【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店(909)
口座番号	(普) 0973522
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン ( <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> )		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		